



**RAMEN (ラーメン) SEBAGAI MAKANAN POPULER BAGI
MASYARAKAT JEPANG DEWASA INI**

SKRIPSI

*diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Humaniora pada Jurusan Sastra Asia Timur
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Bung Hatta*

Oleh:

**ALFU HIDAYATI
1210014321005**

**PROGRAM STUDI SASRA JEPANG
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2018**



**RAMEN (ラーメン) SEBAGAI MAKANAN POPULER BAGI
MASYARAKAT JEPANG DEWASA INI**

SKRIPSI

Oleh:

**ALFU HIDAYATI
1210014321005**

**PROGRAM STUDI SAstra JEPANG
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS BUNG HATTA
PADANG
2018**



LEMBARAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : **Ramen (ラーメン) sebagai Makanan Populer bagi Masyarakat Jepang Dewasa Ini**

Nama Mahasiswa : **Alfu Hidayati**

NPM : **1210014321005**

Program Studi : **Sastra Jepang**

Jurusan : **Sastra Asia Timur**

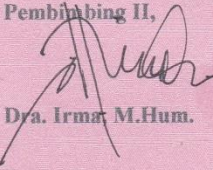
Fakultas : **Fakultas Ilmu Budaya**

disetujui oleh:

Pembimbing I,


Oslan Amril, S.S., M.Si.

Pembimbing II,



Dya. Irma M.Hum.

diketahui oleh:



Dekan,
Dr. Elfidri, S.S., M.Hum.

Ketua Jurusan,


Oslan Amril, S.S., M.Si.



LEMBARAN PENGESAHAN

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan tim penguji
Jurusan Sastra Asia Timur Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Bung Hatta

Judul Skripsi : **Ramen (ラーメン) sebagai Makanan Populer bagi Masyarakat Jepang Dewasa Ini**
Nama Mahasiswa : **Alfu Hidayati**
NPM : **1210014321005**
Jurusan : **Sastra Asia Timur**
Fakultas : **Fakultas Ilmu Budaya**

Padang, Februari 2018

Tim Penguji

1. Oslan Amril, S.S., M.Si
2. Dra. Irma, M.Hum
3. Dra. Dewi Kania Izmayanti, M.Hum

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 

diketahui oleh:


Dekan,
Dra. Etiondri, S.S., M.Hum.

Ketua Jurusan,

Oslan Amril, S.S., M.Si.

RAMEN (ラーメン) SEBAGAI MAKANAN POPULER BAGI MASYARAKAT JEPANG DEWASA INI

Alfu Hidayati¹, Oslan Amril², Irma²

¹Mahasiswa Prodi Sastra Jepang, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Bung Hatta

²Dosen Prodi Sastra Jepang, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Bung Hatta

E-mail: alfuhidayati93@gmail.com

ABSTRAK

Pada skripsi ini penulis meneliti tentang makanan populer Jepang dewasa ini yaitu ramen. Alasan penulis mengambil judul ini karena penulis ingin mengetahui bagaimana sejarah dan perkembangan ramen, sehingga menjadi makanan populer di Jepang dewasa ini. Pada awalnya ramen merupakan makanan Cina, namun bangsa Jepang yang kreatif dan inovatif, mampu mengolah makanan yang berbahan dasar dari mie menjadi menu baru yang lebih enak dan diminati banyak orang. Ramen yang dulunya hanya memiliki beberapa variasi, yaitu *shio*, *shoyu* dan *miso*. Di setiap daerah di Jepang memiliki variasi ramen khususnya masing-masing, sehingga sekarang ramen menjadi memiliki banyak sekali variasi menu, bahkan setiap harinya mampu memunculkan menu-menu baru. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kepopuleran ramen di Jepang. Metode yang penulis gunakan adalah metode deskriptif. Untuk menganalisis data penulis menggunakan teori populer. Dari hasil penelitian yang penulis temukan, ramen Jepang sekarang menjadi lebih populer karena memiliki beberapa faktor, seperti harganya yang murah, merupakan menu yang sehat dalam semangkuk ramennya, menunya bervariasi, kedai ramen mudah ditemukan di Jepang, serta terciptanya ramen dalam bentuk cup yang lebih praktis.

Kata kunci: *Perkembangan ramen, kepopuleran ramen dewasa ini*

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Alfu Hidayati

NPM : 1210014321005

Jurusan : Satra Jepang

Judul : Ramen (ラーメン) sebagai Makanan Populer bagi Masyarakat Jepang Dewasa Ini

Dengan ini menyatakan bahwa di dalam tugas akhir yang saya buat ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada suatu perguruan tinggi mana pun. Sepanjang pengetahuan saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali dikutip atau secara tertulis diacukan dalam naskah ini dan disebutkan atau terdaftar.

Apabila terdapat kesamaan dan terbukti melakukan plagiaris, saya bersedia diberi sanksi berupa pembatalan tugas akhir dan gelar kesarjanaan saya dicabut oleh pihak Universitas Bung Hatta.

Padang, Februari 2018



Alfu Hidayati

KATA PENGANTAR



Alhamdulillahirabbil'alamin, segala puji bagi Allah Subhanahu wa Ta'ala yang telah mengkaruniakan berkah dan kasih sayang-Nya, sehingga atas izin-Nya penulis akhirnya dapat menyelesaikan Skripsi ini yang berjudul “Ramen (ラーメン) sebagai Makanan Populer bagi Masyarakat Jepang Dewasa Ini” dengan penuh ketercapaian lainnya.

Penulis menyusun skripsi ini dalam rangka memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Humaniora pada Program Studi Sastra Asia Timur Jurusan Sastra Jepang, FIB Universitas Bung Hatta. Penulis menyadari bahwa terselesaikannya skripsi ini tak terlepas dari campur tangan berbagai pihak. Untuk itu penulis ingin berterima kasih sebesar-besarnya dan memberikan penghargaan setinggi-tingginya kepada pihak-pihak terkait. Dengan selesainya penulisan Skripsi ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Kepada Bapak Dr. Elfiondri, S.S. M. Hum. sebagai Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Bung Hatta;
2. Kepada Bapak Oslan Amril, S.S., M.Si, selaku Ketua Jurusan dan sekaligus sebagai Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan masukan-masukan, serta memberikan arahan dalam penyusunan skripsi ini;

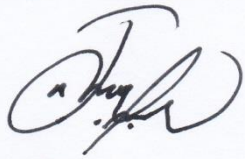
3. Kepada Ibu Dra. Irma, sebagai Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan masukan-masukan, serta memberikan arahan dalam penyusunan skripsi ini;
4. Kepada Ibu Dra. Dewi Kania Ismayanti. M.Hum, sebagai penguji yang telah memberikan banyak saran kepada penulis, yang telah meluangkan waktu dalam memeriksa *ronbun* penulis yang masih jauh dari sempurna;
5. Kepada Ibu Dr. Diana Kartika, M. Hum (Mami), sebagai WR III Universitas Bung Hatta yang selalu memberikan nasehat serta dukungan, senantiasa mendengarkan keluh kesah penulis;
6. Bapak Eduardus Agusli, S.S., yang telah meluangkan waktu dan membantu dalam penyelesaian skripsi ini;
7. Naoko-san yang telah meluangkan waktu dalam memeriksa *ronbun* penulis yang masih jauh dari sempurna;
8. Bapak dan Ibu Dosen Sastra Asia Timur Universitas Bung Hatta yang telah mengajarkan banyak hal kepada penulis;
9. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ilmu Budaya Universitas Bung Hatta;
10. Seluruh karyawan Tata Usaha Fakultas Ilmu Budaya Universitas Bung Hatta;
11. Teristimewa kepada kedua orang tuaku tercinta, Mamak (Sukarti, S.Pd) dan Bapak (Wiyadi) yang telah memberikan dukungan moril maupun materil, serta limpahan kasih sayang yang tak terhingga, pengorbanan, perhatian dan limpahan do'a yang selalu mengiringi langkah penulis;

12. Teristimewa untuk adikku semata wayang yang gendut tersayang (Alfi Rahmawati) yang beranjak dewasa serta memberikan semangat dan dukungan;
13. Kepada Arika Putra yang selalu ada waktu dan dapat diandalkan setiap kali dibutuhkan, merasakan masa-masa sulit dan bahagia bersama, serta selalu berjuang bersama demi masa depan;
14. Kepada seluruh teman-teman seperjuangan Sastra Jepang 2012 yang selalu kompak: Fitri Isnawati (Pipit), Yuli Fauziah (Imbul), Deli Supia Indra (Cidel), Sherly Herota (Nechan), Reski Yuza (Uja), Putri Avicena (Pupuu), Yurike Novelia (Ikee), Rifia Novika (Mamen Pikut) Astri Hijrianti (Acit), Vera Adi Yulia (Fera), Tiara Aulia (Juju), Selly Putrianti (Cely), Hadia Mora Nami (Ora), Marini (Jeng Mar), Novia Efriyosi Putri (Via), Suci Amelia (Uci), Yulia, Rosi Yulia (Ocik), Filda Yusman (Filda), Zilgayatri (Iga), Rodhia Rahman (Ira), Wulandari Dwianti Putri (Ulan), Rika Mulia (kak Rika), Rini Herlina (kak Rini), Sri Supadmi (mbak Sri), Ade Eka Surya (Ade), Wendy Septrinaidi (Uncu), Iqbal Winanda (Uda), dan Hamdi Rusli (Hamdi) yang selalu menghibur dan memberi semangat;
15. Kepada seluruh senior-senior Sastra Jepang yang selalu memberi dukungan semangat dan masukan-masukannya yang sangat bermanfaat, khususnya: kak Rani, kak Pepi, kak Lusi, dan bang Satria;
16. Kepada seluruh teman-teman seperjuangan Denok Utari (mbok Denok), Agnes Muniroh (Mumu), Emma Suryani (Sehun's wife), Risha Kurniati (Suho's wife),

Winda afryla sari (Unyil) yang selalu menghibur dan memberi bantuan, serta dukungan;

Kemudian tidak lupa pula kepada semua pihak yang telah memberi semangat dan masukan dalam menyelesaikan skripsi ini. Penulis mengharapkan berbagai kritik dan saran yang bersifat membangun, karena skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan tentang Jepang.

Padang, 19 Februari 2018



Penulis

DAFTAR ISI

LEMBARAN PERSETUJUAN

LEMBARAN PENGESAHAN

ABSTRAK	i
SURAT PERNYATAAN	ii
KATA PENGATAR	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Kerangka Pemikiran	6
1.6 Metodologi Penelitian.....	8
1.6.1 Metode Penelitian.....	8
1.6.2 Sumber Data	9
1.6.3 Metode dan Teknik Pengumpulan Data	9
1.6.4 Metode dan Teknik Analisis data.....	9
1.7 Kerangka Konseptual.....	10

BAB II	KAJIAN PUSTAKA	
2.1	Tinjauan Pustaka.....	11
2.2	Kajian Teori	12
BAB III	SEJARAH PERKEMBANGAN RAMEN JEPANG	
3.1	Sejarah Perkembangan Mie	16
3.2	Sejarah Dan Perkembangan Ramen	19
BAB IV	RAMEN SEBAGAI MAKANAN POPULER DI JEPANG DEWASA INI	
4.1	Harga Ramen yang Murah.....	33
4.2	Ramen sebagai Menu Sehat	41
4.3	Rasa Ramen yang Bervariasi Dewasa Ini.....	44
4.4	Ramen Mudah Ditemukan di Jepang.....	53
4.5	Cup Ramen	56
BAB V	PENUTUP	
5.1	Kesimpulan	59
5.2	Saran	61

DAFTAR PUSTAKA

BIODATA PENULIS

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Kementerian Dalam Negeri dan Komunikasi Jepang	36
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Kerangka Konseptual	10
Gambar 3.1	Fosil Bakmie dari Sungai Kuning, Tiongkok	18
Gambar 3.2	Hishio	22
Gambar 3.3	Proses Pembuatan Shoyu	23
Gambar 3.4	Tsukemen	24
Gambar 3.5	Momofuku Ando Penemu Mie Instan	25
Gambar 3.6	Salah satu menu di kedai Ramen Jiro	25
Gambar 3.7	Ramen Basis Kuah <i>Shio</i>	28
Gambar 3.8	Ramen Basis Kuah <i>Shoyu</i>	29
Gambar 3.9	Ramen Basis Kuah <i>Miso</i>	30
Gambar 3.10`	Lokasi Museum Ramen Shin Yokohama	30
Gambar 3.11`	Bagian Dari Museum Shin Yokohama.....	31
Gambar 3.12`	Varian Menu di Museum Shin Yokohama.....	32
Gambar 4.1	Grafik Peningkatan Kedai Ramen Tahun 2012.....	34
Gambar 4.2	Diagram Harga Ramen	36
Gambar 4.3	Pembagian Prefektur Sesuai Harga di Jepang.....	37
Gambar 4.4	Kedai Ramen Menmaru.....	40
Gambar 4.5	Ramen Sayuran " <i>Veggie Ramen Nana</i> "	42
Gambar 4.6	Ramen kuah <i>Tonkotsu</i> di Kedai Hachiren	45
Gambar 4.7	Ramen Kuah <i>Shoyu</i> dari Kedai Ramen <i>King-Emon Dotombori</i> di Osaka	47

Gambar 4.8	Kedai ramen Papapapapine di stsiun Nishi-Ogikubo	49
Gambar 4.9	Tsukemen ramen, ramen unggulan di kedai ramen <i>Rokurinsha</i>	49
Gambar 4.10`	<i>Spicy Ramen</i> di Kedai Ramen Ouka.....	50
Gambar 4.11	Aneka Topping Pada Ramen	53
Gambar 4.12	Antrian Pada kedai Ramen <i>Rokurinsha</i> di Tokyo	54
Gambar 4.13	Makan Ramen Sambil Berdiri	55
Gambar 4.14	Cup Ramen Rasa Coklat.....	57
Gambar 4.15	Cup Ramen rasa The Hijau.....	57

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jepang adalah salah satu negara yang berada di kawasan Asia. Negara ini juga dijuluki sebagai negara matahari terbit karena sebagian masyarakatnya mempunyai kepercayaan kepada matahari. Tidak jauh berbeda dengan Indonesia, meski negara Jepang memiliki wilayah lebih kecil dibandingkan dengan Negara Indonesia, namun Jepang juga memiliki keragaman seni dan budaya tradisional yang menjadi khasnya sendiri. Banyak dari kebudayaan Jepang terbentuk dari perpaduan budaya-budaya asing yang masuk ke Jepang, terutama yang berasal dari Cina, diantaranya: pakaian tradisional seperti kimono dan yukata, matsuri (festifal kebudayaan Jepang), upacara minum teh, origami, etika budaya masyarakat Jepang, dorama, music dan lain-lainnya. Bukan hanya masyarakat Jepang, bahkan banyak orang dari Negara lain mencintai kebudayaan Jepang yang unik tersebut. (<https://ezrarontos.wordpress.com/kebudayaan-jepang/2012>).

Di antara budaya-budaya Jepang, budaya kuliner khas Jepang juga terkenal dengan kelezatan serta keunikannya. Secara umum, makanan khas tradisional Jepang merupakan makanan yang menyehatkan karena terdiri atas cukup protein, relatif rendah kalori, dan mengandung zat-zat gizi yang penting. Pada prinsipnya masakan Jepang dibuat dengan tidak terlalu banyak bumbu dan tidak memakan banyak waktu (<http://masirul.com/makanan-khas-jepang/2016>). Banyak makanan khas dari negara Jepang yang telah mendunia. Umumnya makanan Jepang dibuat menggunakan bahan makanan yang di ambil dari wilayah Jepang dan sekitarnya. Dalam bahasa Jepang, makanan Jepang disebut dengan *nihonshoku* atau *washoku*.

Dari berbagai macam menu makanan Jepang terdapat daftar makanan Jepang yang bersifat sebagai makanan ringan dan ada juga menu makanan Jepang yang memang dimakan agar membuat orang yang memakannya menjadi kenyang dan mendapatkan energi dari makanan tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya manusia sangat penting, yaitu bentuk keterampilan kreatifitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya manusia, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya, serta makin rumit liku-liku cara penyajiannya.

Daya tarik makanan, seperti warna, rasa, bentuk dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang. Sama halnya Indonesia, Negara Jepang juga mempunyai beragam jenis makanan yang populer. Makanan populer Jepang seperti: sushi, takoyaki, shabu-shabu, tempura, ramen dan sebagainya. Salah satu makanan khas Jepang yang dikenal dan banyak digemari hampir semua masyarakat adalah ramen.

Ramen (ラーメン), merupakan makanan populer yang sudah menjadi ikon kebudayaan masyarakat di Jepang. Kata ramen diucapkan oleh orang Jepang berasal dari bahasa Cina, yaitu “*lamien*”, “*la*” yang artinya menarik, dan “*mien*” yang artinya mie. Jadi kata ramen digunakan untuk menggambarkan sebuah produk kuliner berupa mie yang cara pembuatannya harus melalui proses tarik menarik adonan (<http://www.terbaru7.com/2014/09/beberapa-makanan-dan-minuman-jepang.html#>).

Ramen pada awalnya berasal dari daratan Cina yang kemudian menyeberang ke Jepang, berkembang dan dipelihara serta didikan salah satu ikon budaya masyarakat Jepang. Ramen di Jepang dibuat oleh koki Cina di restoran

Rairaiiken, Tokyo yang memperkenalkan makanan baru berupa mie dengan kaldu yang mereka beri nama *Shina Soba* (Mie Cina). Setelah kekalahan Jepang pada Perang Dunia II, kata *shina soba* dianggap sebagai penghinaan budaya. Lalu kemudian namanya diubah menjadi *Chuka Soba* yang lebih diterima karena *Chuka* berarti “*ala Cina*” atau “*Chinese-style*”. Kemudian memasuki zaman modern, seorang pengusaha bernama Momofuku Ando memperkenalkan versi kemasan pertama dalam bentuk instant yang kemudian diberi nama *Chikin Ramen*. Setelah ramen masuk ke Jepang, dengan kreatifitasnya, kemudian masyarakat Jepang mulai memodifikasi ramen menjadi variasi-variasi baru dengan menggunakan bahan-bahan khas lokal di Jepang. Variasi ramen ditentukan dari jenis-jenis kuah yang pada awalnya, variasi kuah ramen hanya terdapat tiga jenis, yaitu: kuah rasa *shoyu* (kecap asin Jepang), *shio* (garam), dan *miso* (tauco Jepang), jenis dan bentuk miennya, serta berbagai tambahan toppingnya (<https://sukacoretcoret.wordpress.com/2015/04/26/mengenal-macam-macam-ramen-dan-toppingnya/2015>).

Rebusan mie hasil buatan tangan atau mesin ini dicampurkan kedalam sebuah mangkuk berisi kuah yang terbuat dari berbagai jenis kaldu. Tiap daerah di Jepang memiliki ramen dengan ciri khas masing-masing. Misalnya di Sapporo, sangat populer dengan ramen berbasis sup miso. Sedangkan di Tokyo, ramen terkenal dengan kaldu ayam dan mie yang lebih bergelombang. Dan ramen Kyoto memiliki citarasa kuah rasa kecap asin yang berminyak dan sangat kental. Selain bumbu khas Jepang, orang Jepang mulai berkresi dengan menggunakan bahan luar Jepang yaitu keju. Seperti pada Hakodate ramen yang memiliki kuah rasa *shio* atau asin ala Hakodate yang juga memakai bubuk keju sebagai penyedap.

Tidak sulit mencari ramen di Jepang. Hampir disetiap sudut kota di Jepang terdapat kedai-kedai ramen berjejeran, karena peminat ramen yang tidak sedikit serta harganya yang terjangkau, Jepang mampu mengembangkan dan memelihara ramen yang kemudian menjadikan salah satu makan khas dari Jepang. Ramen juga dijadikan salah satu ikon makanan yang populer oleh masyarakat Jepang. Tentu kenyataan tersebut merupakan hal yang wajar karena seperti dikatakan oleh sejarawan tersohor, Arnold Toynbee (dalam Charles Supriadi, 2007:3), 4 ikon kebudayaan juga dapat merupakan hasil perjumpaan kebudayaan satu komunitas sosial dengan komunitas sosial lainnya. Perjumpaan tersebut dapat mengambil bentuk peperangan atau pembauran secara perlahan-lahan, sehingga dalam hal ini beberapa ikon budaya Jepang sesungguhnya muncul akibat perseteruan maupun interaksi normal dengan masyarakat Cina daratan.

Dalam kesehariannya, masyarakat Jepang gemar mengonsumsi ramen. Ramen merupakan makanan pokok kedua setelah nasi. Oleh karena kegemaran masyarakat Jepang dalam mengonsumsi ramen, serta banyaknya turis asing maupun local yang datang salah satunya untuk wisata kuliner makanan Jepang termasuk rasa dan warna serta topping yang berbeda-beda. Kaldunya juga dibuat dari berbagai jenis seperti kaldu Ikan, daging ayam hingga daging babi.

Salah satu kedai ramen yang terkenal di Jepang adalah Konjiki Hototogisu yang terletak di Tokyo, Shibuya-ku, Hatagaya, kedai yang di desain klasik khas Jepang. Kedai ini hanya menyediakan 8 kursi saja. Ciri khas kedai ramen disini adalah tambahan kerang yang disajikan bersamaan dengan daging ayam dan daging babi di atas ramen. Hal inilah yang membuat aroma ramen menjadi sangat

wangi, sehingga membangkitkan selera makan pengunjunnya (<https://www.sutekiji.com/3-kedai-ramen-terbaik-jepang/>).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis kemudian tertarik untuk membahas tentang *Ramen (ラーメン) sebagai Makanan Populer bagi Masyarakat Jepang Dewasa Ini*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian diatas, penulis merumuskan permasalahannya sebagai berikut:

1. Bagaimana sejarah perkembangan ramen Jepang.
2. Mengapa ramen (ラーメン) menjadi makanan populer bagi masyarakat Jepang dewasa ini.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memperluas pengetahuan tentang masyarakat dan kebudayaan Jepang, juga bertujuan untuk:

1. Mendeskripsikan sejarah perkembangan ramen Jepang.
2. Mendeskripsikan ramen (ラーメン) sebagai makanan populer masyarakat Jepang dewasa ini.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, diharapkan manfaat penelitian ini adalah:

1. Bagi penulis, dapat pengetahuan lebih dalam lagi mengenai makanan tradisional Jepang, terutama ramen.
2. Bagi pembaca, agar dapat memahami budaya dan kebudayaan Jepang dari segi makanannya, yaitu ramen Jepang.
3. Hasil penelitian ini diharapkan nantinya dapat membantu mahasiswa Jepang lainnya sebagai referensi maupun rujukan dalam penelitian berikutnya.

1.5 Kerangka Pemikiran

Makanan adalah bahan, biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan tenaga dan nutrisi. Makanan yang dibutuhkan manusia biasanya diperoleh dari hasil bertani atau berkebun yang meliputi sumber hewan, dan tumbuhan. Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan. Tanpa makanan, makhluk hidup akan sulit dalam mengerjakan aktivitas sehari-harinya (<https://id.wikipedia.org/wiki/Makanan>).

Masakan Jepang merupakan makanan yang dimasak dengan cara memasak yang berkembang di Jepang dan menggunakan bahan makanan yang diambil dari wilayah Jepang dan sekitarnya. Dalam bahasa Jepang, makanan Jepang disebut *Nihonshoku* atau *Washoku*. Istilah *washoku* merupakan penggalan kata dari 和 (*Wa*= *harmony*) dan 食 (*shoku*= *food*), *washoku* secara harfiah diterjemahkan sebagai “harmoni makanan.” Dalam memasak masakan tradisional Jepang, memiliki set dari lima prinsip yang menjelaskan bagaimana untuk mencapai keseimbangan gizi dan harmoni estetika pada saat makan (dalam Andayani, 2015: 10).

Makanan Jepang biasanya mempertahankan rasa asli bahan makanannya. Bahkan beberapa jenis makanan dimakan mentah-mentah. Banyak sekali jenis makanan tradisional di Jepang salah satunya adalah ramen. Setiap daerah di Jepang memiliki ramen dengan rasa khasnya tersendiri. Sama halnya dengan makanan lainnya, ramen juga merupakan hasil dari karya manusia. Ramen merupakan salah satu dari jenis makanan, yang kemudian dijadikan sebagai salah satu produk kebudayaan.

Sebagai hasil karya manusia, ramen menjadi makanan yang dikonsumsi masyarakat pedesaan maupun kota di Jepang. Bahkan saat ini turis asing pun mengkonsumsi ramen, sehingga menjadikan ramen sebagai makanan favorit mereka. Yang pada akhirnya menjadikan ramen sebagai salah satu makan populer di Jepang yang banyak dicari. Bukan hanya karena rasanya yang enak, tetapi juga karena banyak variasi dan tampilan yang menarik, serta murah dan mudah ditemukan di Jepang.

Hal ini sesuai dengan teori kebudayaan yang dikatakan dalam ilmu antropologi, bahwa kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan belajar (Koenjaningrat 1985:180). Teori populer yang digunakan adalah menurut Williams (1983:90), terdapat beberapa pengertian. Pertama, budaya dapat digunakan untuk mengacu pada suatu proses umum perkembangan intelektual, spiritual, dan estetis. Kedua, budaya berarti pandangan hidup tertentu dari masyarakat, periode, atau kelompok tertentu. Ketiga, Williams mengatakan bahwa budaya pun bisa merujuk pada karya dan praktik-praktik intelektual, terutama aktivitas artistic. ([http:// jayapoken. blogspot.co.id /2012/12/konsep-budaya-menurut-raymond-williams.html](http://jayapoken.blogspot.co.id/2012/12/konsep-budaya-menurut-raymond-williams.html)).

Sebagai makanan yang masuk dari budaya luar Jepang, ramen menjadi makanan khas Jepang dengan lebih menonjolkan budaya lokal dalam rasa dan bahan-bahan dalam pembuatan mie ramen, sayurannya serta topping yang melengkapi sajian dalam semangkuk ramen. Seperti yang dikatakan Koentjaraningrat, (1985:247-245) yang menyatakan bahwa akulturasi atau *acculturation* atau *culture contact* merupakan konsep mengenai proses sosial yang timbul bila suatu kelompok manusia dengan suatu kebudayaan tertentu dihadapkan dengan unsur-unsur dari suatu kebudayaan asing dengan sedemikian rupa, sehingga unsur-unsur kebudayaan asing itu lambat laun diterima dan diolah ke dalam kebudayaan sendiri tanpa menyebabkan hilangnya kepribadian kebudayaan itu sendiri.

1.6 Metodologi Penelitian

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan mencakup metode penelitian, sumber data, metode dan teknik pengumpulan data, serta metode dan teknik analisis data.

1.6.1 Metode Penelitian

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Menurut Moh. Nazir, Ph.D (1983:63), metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.

1.6.2 Sumber Data

Sumber data adalah segala data yang digunakan dalam sebuah penelitian dengan menggunakan metode penelitian yang dapat diklasifikasikan secara bermacam-macam antara lain: sumber primer, sumber sekunder, materi fisik, materi tulisan dan sebagainya. (Nazir, 1985:51).

a. Data Primer

Data primer adalah data utama yang diperoleh dari buku tentang ramen Jepang, skripsi tentang ramen serta sumber data tertulis lainnya.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data pendukung lainnya yang berasal dari internet.

1.6.3 Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan teknik pengumpulan data merupakan kegiatan yang dilakukan sehubungan dengan cara-cara umum pengumpulan data. Dalam pengumpulan data-data penelitian ini, penulis menggunakan teknik studi kepustakaan atau *Library Research*.

Menurut Sudikan (2001:70) dalam skripsi Sri Andayani (2015:13), *Library Research* adalah serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca, mencatat dan mengolah bahan penelitian.

1.6.4 Metode dan Teknik Analisis Data

Metode yang penulis gunakan dalam menganalisa data pada penelitian ini adalah metode dan teknik analisa data yang bersifat deskripsi. Metode yang digunakan untuk menganalisis data yaitu dengan cara pengelompokan data-data sesuai dengan penelitian yang penulis lakukan yaitu *Perkembangan Ramen (ラーメン)* sebagai Makanan Tradisional Jepang.

1.7 Kerangka Konseptual

Gambar 1.1
Kerangka Konseptual

